(+) HAAS+SOHN

ÖLHERD

Gebrauchs- und Montageanleitung

Inhaltsverzeichnis

Seite

Allgemeine Hinweise

Wir beglückwünschen Sie zur Wahl Ihres neuen Öl-Beistellherdes und wünschen Ihnen, daß Sie jahrelang Freude daran haben.
Dieser Herd ist ein hochmodernes Heiz- und Kochgerät, bei dem die neuesten Erkenntnisse bezüglich Verbrennungs- und Sicherheitstechnik umgesetzt wurden.
Wir bitten Sie, die Möglichkeiten des Gerätes zu nutzen und den Anweisungen der Bedienungsanleitung zu folgen.

Allgemeines

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde!

Vor Inbetriebnahme bitten wir Sie, diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durchzulesen. Sie werden dann sehr rasch mit der Bedienung vertraut sein.

Rückfragen:

Bei eventuellen Rückfragen und Beanstandungen bitte die vollständigen Angaben über Modell- und Fabrikations-Nr. machen. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

Das Typenschild befindet sich am vorderen linken Stützfuß.

Ein Ölherd ist kein Spielzeug...

Der Herd wird beim Betrieb heiß !

Kinder sollten daher unbedingt ferngehalten werden, denn sie erkennen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit Herden entstehen können. Unsere Geräte entsprechen den Sicherheitsbestimmungen des Gesetzes über technische Arbeitsmittel. Diese decken jedoch nicht in jedem Falle alle möglichen Unfallrisiken ab.

Um einen gefahrlosen Betrieb Ihres Gerätes sicherzustellen, sollten Sie unbedingt die **Sicherheitshinweise** in dem entsprechenden Kapitel beachten.

Entsorgung der Verpackung

Die verwendeten Verpackungshilfsmittel sind mit Ausnahme von Holzwerkstoffen recyclingfähig und sollten grundsätzlich der Wiederverwertung zugeführt werden.

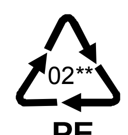
- Papier-,Pappe- und Wellpappeverpackungen, sowie
- Kunststoffverpackungsteile

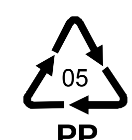
in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben. Solange solche in Ihrem Wohngebiet noch nicht vorhanden sind, können Sie diese Materialien zum Hausmüll geben.

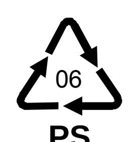
Als Packhilfsmittel werden nur recyclingfähige Kunststoffe verwendet, z.B.:

In den Beispielen steht:

PE für Polyäthylen**
02 = PE-HD
04 = PE-LD
PP für Polypropylen
PS für Polystyrol







Sicherheitshinweis

- **Der Herd darf nur von einem Fachmann angeschlossen werden. Wichtige Hinweise zu diesem Thema findet der Fachmann im Kapitel Montageanweisung.**
- **Das Gerät darf nur im Haushalt zur Raumheizung und für den bestimmungsgemäßen Zweck benutzt werden.**
- Nach dem Gerätesicherheitsgesetz ist der Betreiber verpflichtet, sich anhand der Gebrauchsanweisung über die Handhabung des Gerätes zu informieren.
- Der Öl-Beistellherd ist nach »DIN geprüft und registriert«.
- Nur ein vom Fachmann angeschlossenes Gerät bietet die Gewähr, daß die baurechtlichen Vorschriften und feuerpolizeilichen Richtlinien eingehalten werden. Dies ist für die einwandfreie Funktion und Ihre Sicherheit unbedingt erforderlich.
- **Beim Betrieb von in Wohnräumen aufgestellten Einzelfeuerstätten, die ihre Verbrennungsluft aus dem Aufstellungsraum beziehen, ist in jedem Falle für ausreichende Frischluftzufuhr zu sorgen.**
- Als Brennstoff nur extra leichtes Heizöl »EL« nach DIN 51603 verwenden. Benzin, Benzol, Spiritus, Schwer- oder Schmieröle dürfen nicht verwendet werden.
- Den Öl-Beistellherd nur im kalten Zustand zünden.
- Verschmutztes Öl bzw. ölgetränktes Material nur an dafür bestimmten Entsorgungsstellen abgeben.
- Unsachgemäßer Gebrauch des Zusatzherdes (z.B. Trocknen und Lagern von brennbaren Stoffen, u.ä.) ist verboten.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese ggf. an Nachbesitzer weiter.
- Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern. Stellen Sie sicher, daß sich spielende Kinder nicht am Gerät betätigen.
- Beim Anschluß von zusätzlichen Elektrogeräten in Herdnähe ist darauf zu achten, daß die Anschlußleitungen nicht in die Nähe der heißen Kochplatte kommen.
- Dampf- und Hochdruck- Reinigungsgeräte sind aus Sicherheitsgründen für die Reinigung des Gerätes nicht geeignet.
- Benutzen Sie die Kochstelle nicht als Ablagefläche. Alu-Folien und Kunststoffgefäße sind ungeeignet für die Zubereitung von Speisen auf der Kochstelle.
- Kinder sollten unbedingt ferngehalten werden, denn sie erkennen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit dem Herd entstehen können.
- Der Herd darf mit keinen brennbaren oder temperaturempfindlichen Materialien überbaut werden.
- Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen am Gerät nur durch Fachkräfte oder geschulte Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Wenden Sie sich im Störungsfall direkt an unseren Kundendienst.

Technische Daten

• Nennwärmeleistung	kW	5
• Heizöl (extra leicht nach DIN 51603)	EL	
• Ölverbrauch bei Nennwärmeleistung	l/h	0,72
• Öltank-Fassungsvermögen	l	8
• Mindestschornsteinzug	mbar	0,12-0,20
• Gewicht (brutto/netto)	kg	56/52
• Abmessungen		
– Höhe bis Oberkante Abdeckhaube (nur bei Ziller 422.40)	mm	875
– Höhe bis Oberkante Abdeckrahmen	mm	850
– Breite	mm	400
– Tiefe	mm	600
– Höhenverstellbarkeit	mm	850-880
– Abgasanschluß	mm	Ø120
– Anschlußhöhe (vom Fußboden bis mitte Abgasstutzen)	mm	690

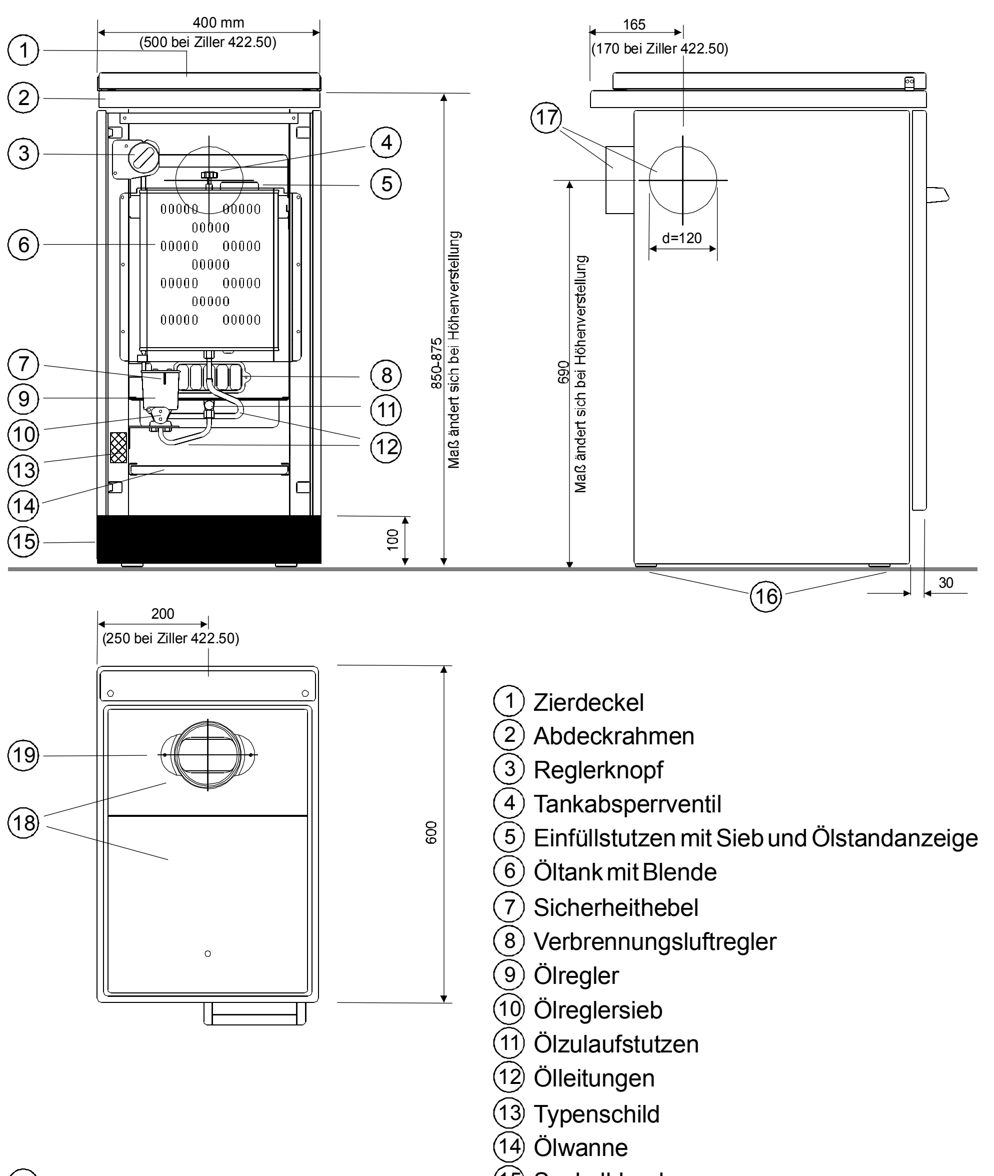
• Raumheizvermögen nach DIN 18893		Dauerheizung	Zeitheizung
– bei günstiger Bauweise	m^3	124	88
– bei weniger günstiger Bauweise	m^3	73	53
– bei ungünstiger Bauweise	m^3	50	34

Werte für die Schornsteinberechnung nach DIN 4705, Teil 1 und 2, bzw. Teil 3.

– Abgasmassestrom	g/s	5
– Abgastemperatur (gemessen im Abgasstutzen)	°C	350
– Förderdruck bei Nennwärmeleistung	mbar	0,18

Ihr Gerät im Überblick

Abmessungen und Anschlussmaße (in mm)



1. Zierdeckel
2. Abdeckrahmen
3. Reglerknopf
4. Tankabsperrventil
5. Einfüllstutzen mit Sieb und Ölstandanzeige
6. Öltank mit Blende
7. Sicherheithebel
8. Verbrennungsluftregler
9. Ölregler
10. Ölreglersieb
11. Ölzulaufstutzen
12. Ölleitungen
13. Typenschild
14. Ölwanne
15. Sockelblende
16. Höhenverstellschrauben
17. Rauchrohranschluss hinten und seitlich
18. Herdplatte lackiert
19. Rauchrohranschluss oben
    (Als Zubehör - nur für 422.40 erhältlich)

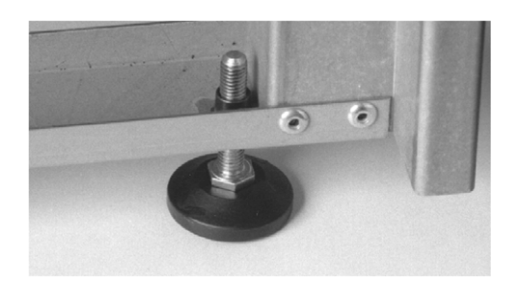
Öl-Beistellherd aufstellen

Das Aufstellen des Beistellherdes soll grundsätzlich von einem Fachmann erfolgen. Dabei müssen die örtlichen bau- und feuerpolizeilichen Vorschriften eingehalten werden.

Für die einwandfreie Funktion und Sicherheit des Gerätes ist es unbedingt erforderlich:

- den Beistellherd waagrecht aufstellen
- fachgerecht an einen Schornstein anschließen
- das richtige Öl verwenden
- die Hinweise in dieser Gebrauchsanweisung beachten.

Wichtig! Zu brennbaren und temperaturempfindlichen Wänden oder Möbel einen Mindestabstand von 20cm einhalten.



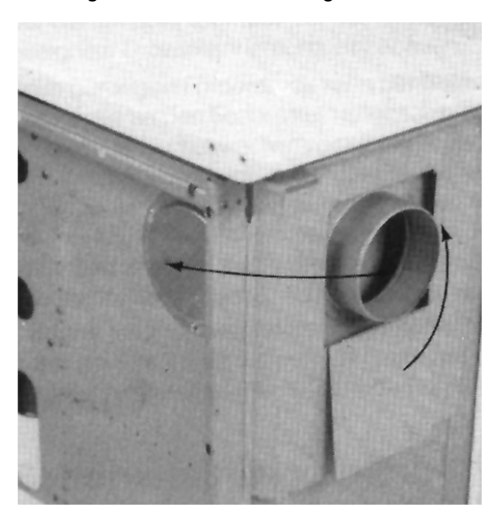
Beim Aufstellen zur Kontrolle Wasserwaage in die Längs- und Querrichtung auf die Herdplatte legen.

Mit den höhenverstellbaren Schrauben am Gerätesockel Bodenunebenheiten ausgleichen und die Anpassung zu den nebenstehenden Möbeln vornehmen.

Öl-Beistellherd komplettieren

Abgasstutzenwechsel

Der Öl-Beistellherd kann von 3 Seiten an den Schornstein angeschlossen werden. Für den Rauchabzug oben ist bei Ihrem Fachhändler in Option ein Zubehörset erhältlich. (nur für Ziller 422.40)
Der Abgasstutzen ist werkseitig hinten vormontiert. Ein Anschluß links oder rechts ist möglich.



- Die am Gerät hinten beigepackten Stahlplatten (Ceranglas) vorsichtig in den emaillierten Abdeckrahmen einlegen.

Dabei folgendermaßen vorgehen:

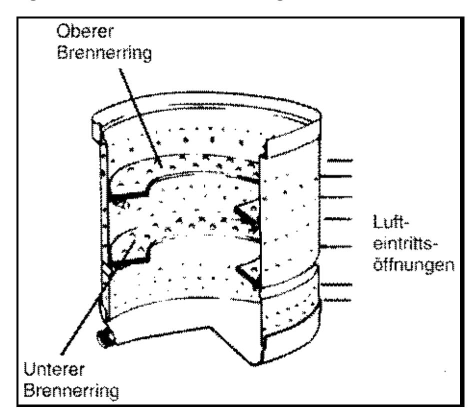
- Sockelblende unten über die Schnapperfeder ziehen.
- Seitenwand nach Lösen der Befestigungsschrauben abnehmen.
- Emaillierten Verschlußdeckel von der Seitenwand abschrauben.
- Den Abgasstutzen an der Rückwand und den Abgasstutzendeckel seitlich durch Lockern der 3 Befestigungsschrauben und Rechtsdrehen abnehmen.
- Abgasstutzen seitlich und Abgasstutzendeckel hinten aufstecken und nach links drehen; Schrauben festziehen.
- Blechausstutzung an der Rückwand nach oben biegen.
- Seitenwand unten in die Halteleisten einhängen und oben mit den Schrauben wieder befestigen.
- Sockelblende über die Haltelasche stecken und unten über die Schnapperfeder drücken.

Brennerringe einsetzen



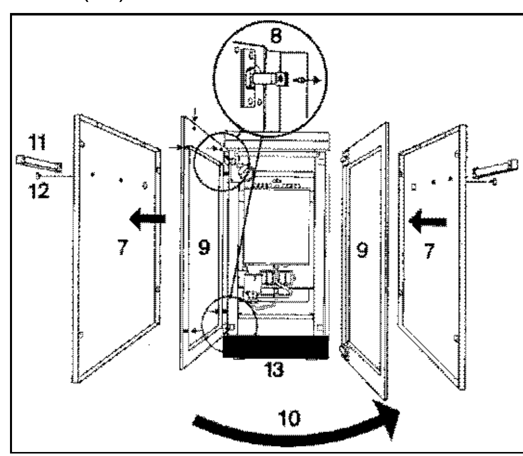
Den unteren Brennerring mit der Kennzeichnung »OBEN« auf den im Brennertopf vorgesehenen Bördel durch verdrehen auflegen.

Den oberen Brennerring mit der Kennzeichnung »OBEN« auf die im Brenner angebrachten Stifte auflegen.



ÄNDERUNGEN DES TÜRANSCHLAGES UND GRIFFMONTAGE

Innentür (9) von der Verkleidungstür (7) abschrauben, umdrehen (10) und wieder als komplette Tür verschrauben. Den Türgriff (11) auf der entgegengesetzten Seite festschrauben. Das freie Türgriffloch mit der Kunststoffklappe (12) verdecken. Die komplette Tür an den rechten Montageplatten (8) anschrauben.
Abnehmbare Sockelblende (13)



Anschluß an den Schornstein

Der Förderdruck sollte mindestens 0,15 mbar betragen. Dabei wird die beste Wärmeabgabe und die wirtschaftlichste Verbrennung erzielt.

Bei Werten über 0,4 mbar ist nachträglich eine geeignete Drosseleinrichtung einzubauen.

Beim günstigen Förderdruck kann der Beistellherd direkt an den Schornstein angeschlossen werden. Bei zu schwachem oder zeitweilig zu geringem Förderdruck sollte der Beistellherd mittels eines 1 bis 1,5 m langen senkrechten Abgasrohres mit dem Schornstein verbunden und am Abgasstutzen durch Verstiften gesichert werden.

Längere und insbesondere waagrechte Abgasrohre sind zu vermeiden, da hierdurch die Abgase zu stark abkühlen. Der wirksame Förderdruck wird verringert und eine nicht erwünschte Rußbildung gefördert.

Abgasrohre durch unbeheizte Räume mit feuerbeständigem Material isolieren. Das Abgasrohr soll an allen Verbindungsstellen dicht sein. Falschluft verringert den Schornsteinzug.

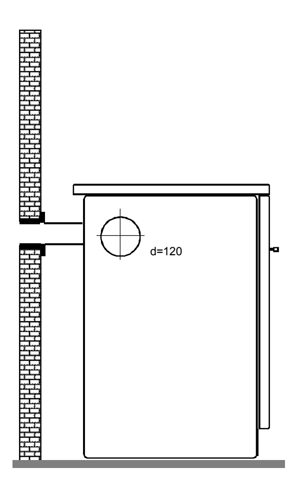
Der Abgasrohrquerschnitt darf an keiner Stelle verringert werden. Das Abgasrohr muß mit einem vorschriftsmäßigen Wandfutter so in den Schornstein eingeführt werden, daß es nicht in dessen freien Querschnitt hineinragt.

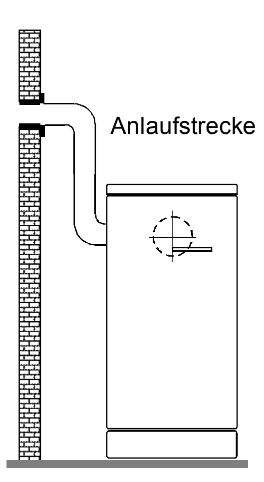
Sind zwei gegenüberliegende Abgasrohranschlüsse vorhanden, dann müssen diese einen Höhenunterschied von mindestens 30 cm haben. Abgasrohre nicht waagrecht, sondern stets mit Steigung zum Schornstein hin verlegen.

Schornsteinzug prüfen

Den Schornsteinzug mit Hilfe eines Zugmessers überprüfen. Zuvor sollte der Beistellherd mindestens eine halbe Stunde in Betrieb gewesen sein.

Ein zu schwacher Zug beim Direktanschluß des Beistellherdes kann wesentlich verbessert werden, wenn der Beistellherd über eine Anlaufstrecke an den Schornstein angeschlossen wird.





Elektrischer Anschluss des Ölofens

Falls Ihr Ölofen mit einer elektrischen Zündung ausgestattet ist, benötigen Sie zum Anschluß dieser elektrischen Zündung möglichst in Ofennähe eine Netzsteckdose (230 V, 50 Hz). Der Ofen ist mit einem ca. 1,2 m langem Anschlußkabel mit Netzstecker ausgerüstet. Zur Bereitstellung der elektrischen Zündung muß lediglich der Netzstecker angeschlossen werden.

Achtung!

Die Steckdose für den Gerätestecker darf sich nicht hinter dem Gerät befinden, sodass gewährleistet ist, dass der Stecker frei zugänglich ist.

Die Bestandteile der elektrischen Zündung sind: Zündtransformator (siehe Abbildung 16), Gabel-kippschalter (auf dem Ölregler montiert), Bimetallschalter (am Innenofen befestigt, siehe Abbildung 17), Zündstab (siehe Abbildung 24) sowie diverse Kabel.

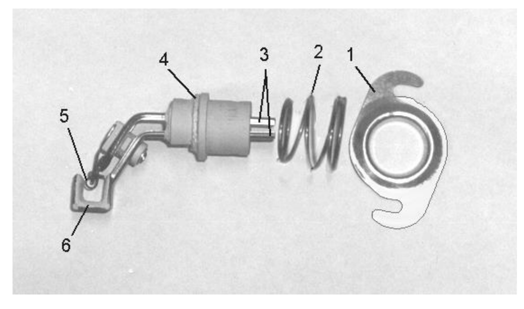


Abbildung 24: Bauteile des Zündstabs	
1	Halteblech
2	Spannfeder
3	Anschlussklemmen
4	Glasfaserdichtung
5	Zündwendel
6	Verdampferwendel



Abbildung 16: Zündtransformator	
1	Zündtransformator
2	Schraubkappe mit Feinsicherung

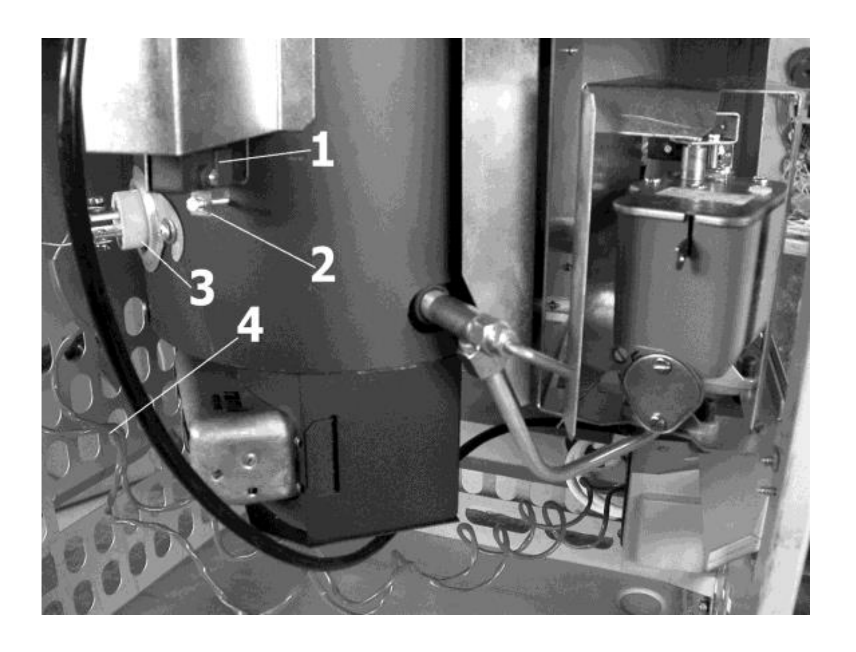


Abbildung 17: elektr. Zündung	
1	Bimetallschalter
2	Einstellschraube
3	Zündstab mit Klemmen
4	Zuleitung

Im Betrieb hat die elektrische Zündung eine Leistungsaufnahme von 63 Watt (siehe Typenschild). Die elektrische Zündung wird erst dann aktiviert, wenn der Leistungsregler des Ölofens auf einer Leistungsstufe zwischen „1“ und „6“ eingestellt wird. Wenn sich jedoch der Innenofen des Gerätes genügend erwärmt hat (dies ist bereits nach wenigen Minuten nach dem Start der Fall), wird die elektrische Zündung automatisch mittels Bimetallschalter (siehe Abbildung 17) abgestellt. Wenn der Ölofen heiß ist oder der Leistungsregler auf „0“ eingestellt ist, nimmt das Gerät keine elektrische Leistung auf, verbraucht also keinen Strom.

Richtige Öllagerung

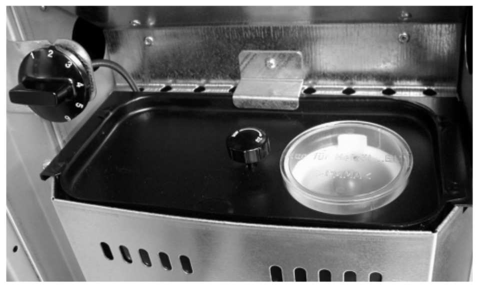
Als Brennstoff nur extra leichtes Heizöl »EL« nach DIN 51603 verwenden.
Das Öl kann von einer Lieferung zur anderen unterschiedliche Viskosität (Zähflüssigkeit) aufweisen. Schwankungen im Reinheitsgrad sind außerdem möglich.
Die Viskosität des Heizöls wird auch durch die Lagertemperatur merklich beeinflußt.

Mit sinkenden Temperaturen wird das Öl zähflüssiger. Bei Lagertemperaturen unter dem Gefrierpunkt scheidet das Öl unlösliche Paraffinflocken aus, die zu Verstopfungen im Ölregler und damit zu Störungen führen. Es wird deshalb dringend empfohlen, Heizöl frostsicher zu lagern.

Öltank füllen

Achtung! Nur sauberes, extra leichtes Heizöl »EL« nach DIN 51603 verwenden. Andere flüssige Brennstoffe dürfen nicht verwendet werden.
Zum Füllen am besten eine spezielle Füllkanne mit nach unten abgewinkeltem Füllrohr verwenden.
Den Öltank maximal mit 8 Liter Öl füllen.





- Gerätetür öffnen. Verschlußdeckel vom Öltank abschrauben.

  Kontrollieren, ob das Ölsieb eingesetzt ist.
- Das Tank-Absperrventil muß geschlossen sein. Durch Rechtsdrehen auf Position “ZU” schließen.
- Öl langsam eingießen. Eventuell verschüttetes Öl wegen Geruchsbildung sofort beseitigen.
- Die Füllmenge kann leicht an der Schwimmkugel kontrolliert werden.
- Über die Öldunstabsaugung, eine Absaugleitung vom Öltank zur Brennerkammer, wird der Öldunst ohne Geruchsbelästigung aus dem Öltank abgesaugt.
- Nach dem Ölfüllen den Öltank mit dem Verschlußdeckel wieder schließen.
- Auch während des Betriebes ist das Öl-Nachfüllen möglich.

Nach dem ersten auftanken

das Ölsystem auf Undichtheit prüfen

Die ölführenden Teile dürfen keine Undichtheit aufweisen! Die Dichtheit der Leitungsverschraubungen am Öltank, Regler und Brennerkammer kontrollieren.
Sollten sich die Anschlüsse der Ölleitungen gelockert haben, dann die Verschraubungen nachziehen. Ein übermäßiges Festziehen kann das Anschlußgewinde beschädigen.

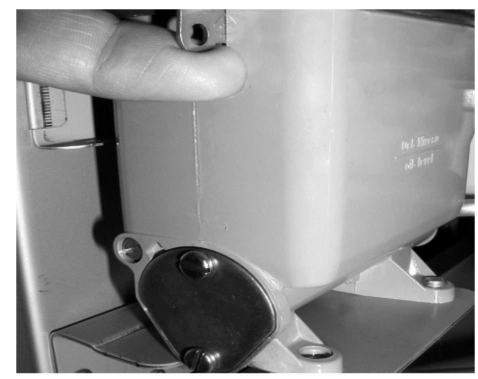
Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme das Gehäuse mit warmem Wasser und etwas handelsüblichem Reinigungsmittel reinigen. Zuletzt sauber wischen.

- Zierdeckel hochklappen. (nur bei Ziller 422.40)
- Gerätetür öffnen.
- Tank-Absperrventil durch 2 bis 3 Linksdrehungen öffnen.

- **Der Sicherheitsregler des Ölreglers muß nach oben gedrückt werden.**
- Hochklappen der Stahlplatte oder des Cerankochfeldes.
- Leistungsregler soweit öffnen, bis das einfließende Öl am Brennerboden langsam sichtbar wird. (Dauert bei der ersten Inbetriebnahme etwas länger). Das einlaufende Öl muß sofort gezündet werden.





ANZÜNDEN

Wichtig! Das Zünden nur im kalten Zustand, bzw. das Wiederanzünden nur nach dem Abkühlen des Gerätes vornehmen.

- Paraffindocht oder Spiritustablette zünden und auf den Brennerboden legen. Dabei beachten, daß nicht zu viel Öl auf den Brennerboden einläuft (Rußbildung).
- Bei Erstinbetriebnahme Flammenbild kontrollieren.





ÜBERGANG VON ANHEIZEN AUF BETRIEB

Nach dem Zünden muß sich die Flamme erst entwickeln können; etwa 5 bis 10 Minuten brennen lassen. Danach nach Bedarf den Wärmebedarf stufenweise einstellen:



Stufe 1 - Kleinbrand

Stufe 6 - maximale Wärmeleistung

Die Flamme soll bei Kleinstellung geschlossen rund brennen. Die Farbe der Flamme im Brenner muß blau, bläulich-weiß oder hellgelb sein. Orange oder gar rote Flammen sind ein Zeichen von Rußbildung; meistens bei zu schwachem oder übermäßig hohem Schornsteinzug.

Sollte eine größere Ölmenge in den Brenner einlaufen, das Öl ausschöpfen oder mit einem saugfähigen Papier aufsaugen.

ÖL NACHFÜLLEN

Öl rechtzeitig nachfüllen!

Das kann auch bei in Betrieb befindlichem Gerät erfolgen.

Sollte die Flamme im Gerät erloschen sein, den Leistungsregler auf »0« stellen und **mit der erneuten Inbetriebnahme solange abwarten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.**

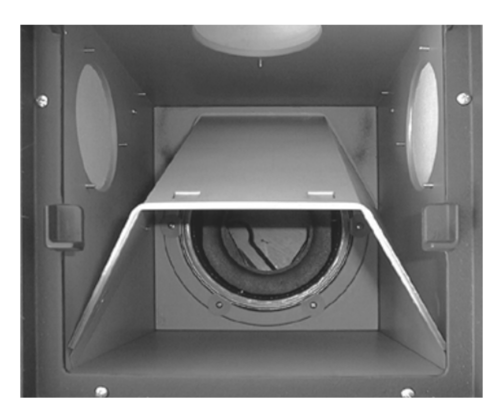
ÖLBEISTELLHERD ABSTELLEN

Zum Abstellen den Leistungsregler nach rechts bis zum Anschlag auf »0« drehen.

Wird das Gerät über eine längere Zeit nicht betrieben, muß außerdem der Drehknopf des Tankabsperrventils bis zu einem spürbaren Widerstand in Richtung »ZU« gedreht werden.

Reinigung und Pflege







Der Brenner muß von Rückständen regelmäßig gereinigt werden. Dazu folgendermaßen vorgehen:

- Brennerdeckel hochklappen.
- Brennerringe herausnehmen.
- Zugumlenkung nach vorne klappen.
- Innenmantel und Brennertopf reinigen.
- Rückstände entfernen. Dabei beachten, daß die Luftaustrittsöffnungen im Brenner offen bleiben. Gegebenenfalls mit einem Draht durchstoßen.
- Brennerringe und Zugumlenkung wieder richtig einsetzen. Bei den Brennerringen auf die Kennzeichnung achten und richtig einlegen.
- Rauchrohrleitung überprüfen. Ist der ungehinderte Abzug der Rauchgase möglich?
- Etwaige Rußansätze sind zu beseitigen. Nach mehreren Heizperioden oder nach länger andauernder Betriebsdauer kann eine Störung durch Verstopfung des Öleinlaufes im Brenner hervorgerufen werden.
- Der Beistellherd besitzt am Brenneranschlußstück einen Verschlußstopfen, der die Reinigung des Öleinlaufes im Brenner erleichtert. Den Verschlußstopfen mit einem Schraubenschlüssel 14 mm lösen und abnehmen.
- Mit einem Schraubendreher oder Draht kann der Öleinlauf von eventuell festgebackener Ölkohle freigestoßen werden. Nach diesem Vorgang wird der Verschlußstopfen wieder aufgeschraubt und fest angezogen.
- Die äußeren Emailleflächen nur bei kaltem Herd mit klarem Wasser reinigen. Bei starker Verschmutzung Seifenlauge benutzen. Anschließend die Flächen trocken reiben.
- **Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckentferner, etc.**

ÖLREGLER REINIGEN

Sollte das Öl nicht in den Brenner fließen, und durch die vorab erwähnten Maßnahmen die Störung nicht behoben werden können, dann muß der Ölfilter gereinigt werden.

Wichtig!

Der Sicherheitshebel beim Ölregler »TOBY DVR« läßt sich **nicht von Hand schließen.** Beim Arbeiten am Ölregler muß stets das Tankabsperrventil oder bei zentraler Ölversorgung das Absperrventil vor dem Beistellherd geschlossen werden. Das Öl im Ölregler und in der Zuleitung kann durch die Ölablaßschraube (neben dem Filterdeckel) oder durch Abnehmen des Filterdeckels aufgefangen werden.

ÖLFILTER REINIGEN

- Tankabsperrventil, bei zentraler Ölversorgung Absperrventil vor dem Beistellherd schließen.
- Ein geeignetes Gefäß zum Auffangen des Öls unter den Ölregler stellen.
- Die mit 2 Schrauben befestigte Filterabdeckplatte und Filterdichtung abnehmen und das auslaufende Öl auffangen.
- Kunststoffilter herausnehmen. Filter einige Minuten in heißes Wasser tauchen; falls notwendig mit einer Bürste säubern. (Es ist nicht ratsam, den Filter in Petroleum oder Benzin zu reinigen, da sich die paraffinhaltigen Rückstände in dem engmaschigen Sieb nur durch heißes Wasser lösen können.

  Achtung, beim Kunststoffsieb! Kein kochendes Wasser verwenden.
- Filter ausschütteln und trocknen.
- Filter wieder einsetzen und Filterdichtung mit Filterdeckplatte befestigen.
- Absperrventil öffnen.



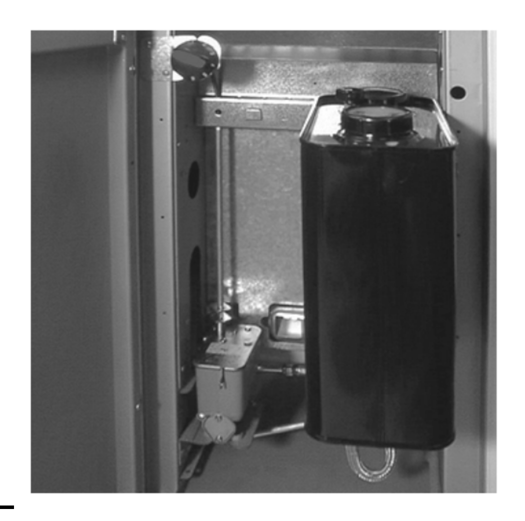
Nach längerem Betrieb ist es ebenfalls notwendig, das Feinreglerventil im Ölregler zu reinigen. Diese Arbeiten von einem Fachmann ausführen lassen!

Dem Ölbeistellherd liegt eine **Montageanleitung für den Ölregler** bei.

Tank umhängen - Regler justieren

Für Justierarbeiten am Regler, die nur von einem Fachmann durchgeführt werden dürfen, kann der Tank nach dem Entfernen der Tankblende und des Sicherungswinkels um 90° umgehängt werden.

Nach Abschluß der Einstellarbeiten den Tank wieder in seiner ursprüngliche Position montieren.



Kochen

GESCHIRR

Die verwendeten Töpfe sollten einen massiven und ebenen Boden haben sowie mit einem passenden Deckel versehen sein.

KOCHEN

Thermostat-Reglerknopf nach Bedarf einstellen 1 – 6.
Das Ankochen erfolgt im Bereich über der Feuerung. Zum Weiterkochen und Warmhalten können Sie die Töpfe an den Rand des Kochfeldes schieben. Durch die großflächige Wärmeabgabe sind Kochtöpfe mit Kunststoffgriffen nicht geeignet.

Kurzanleitung

Diese Kurzanleitung ist als eine Erinnerungsstütze gedacht. Diese ersetzt nicht die ausführlichen Erläuterungen in dieser Gebrauchsanweisung.

INBETRIEBNAHME

1. Nur extra leichtes Heizöl »EL« verwenden.
2. Öl in den Tank füllen.
3. Tankabsperrventil öffnen.
4. Sicherheitshebel am Ölregler anheben.
5. Leistungsregler auf Position »1« einstellen.
6. Abwarten, bis das Öl in den Brenner einläuft.
7. Öl unmittelbar danach zünden.
8. 5 bis 10 Minuten abwarten, danach die gewünschte Wärmeleistung einstellen.

AUSSERBETRIEBNAHME

1. Leistungsregler bis zum Anschlag auf Position »0« drehen.
2. Bei längerer Betriebspause oder nach der Heizperiode zusätzlich Tankabsperrventil schließen.

Störungen beseitigen

I. In den Brenner läuft kein Öl ein

Störung	Abhilfe
1. Das Tankabsperrventil ist nicht geöffnet.	Tankabsperrventil öffnen.
2. Sicherheitshebel ist eingerastet.	Anweisung für Ölregler beachten.
3. Öl ist zu dickflüssig	Bei Verwendung von dickflüssigem Öl – System und neues Heizöl »EL« einfüllen. Auch Heizöl »EL« kann zu dickflüssig werden, wenn der Vorratsbehälter im unbeheizten Raum aufgestellt ist. Die Füllkanne soll vor dem Füllen die Raumtemperatur haben.
4. Einlauf am Brennertopf ist verkokt.	Vortür öffnen.
5. Feinsieb im Regler hat sich durch Schmutzteile zugesetzt	Vortür öffnen. Tankabsperrventil schließen. Feinsieb aus dem Regler herausschrauben, reinigen; eventuell Ersatzsieb einschrauben.
6. Öl ist stark wasserhaltig.	Im Heizöl enthaltenes Kondenswasser hat sich am Tankboden oder am Regler abgesetzt und verhindert durch seine größere Oberflächenspannung das Durchtreten durch den feinen Regulierschlitz innerhalb des Regler-Dosierventils. Reglersieb (siehe Abschnitt: Reinigung) herausschrauben, Tankabsperrventil öffnen und Öl auslaufen lassen. Abgelassenes Öl in einen Behälter absetzen lassen, Öl vorsichtig abgießen, damit es nicht zu einer erneuten Vermischung mit dem auf dem Boden befindlichen Wasser kommt.

II. Der Brenner ist überflutet

Störung	Abhilfe
1. Der Leistungswähler ist nicht, oder nicht vollständig auf die Position »ZU« gebracht worden.	Die Position »0« wird über einen Widerstandspunkt geschaltet. Brennertopf ausschöpfen, oder Öl absaugen (mit Zellstoff oder Toilettenpapier usw.).Keinesfalls im Ofen anzünden, da sonst schwere Schäden entstehen.
2. Bei Inbetriebnahme ist nach dem Zünden das Rückstellen auf Stufe 1 vergessen worden.	Leistungswähler wieder auf Position »0« stellen. Öl entfernen wie unter II/1 beschrieben. Erneute Inbetriebnahme vornehmen.

III. Rauch- und Rußbildung

Ursache	Abhilfe
1. Beim neuen Gerät: Rostschutz und Farbbindemittel verbrennen.	Rauch- und Geruchsentwicklung hört nach kurzer Brennzeit auf. Raum lüften.
2. Brennerringe fehlen oder sind falsch eingelegt.	Brennerringe richtig einlegen
3. Flamme brennt in Kleinstellung einseitig am Öleinlauf. Kein geschlossenes Flammenbild.	Gerät waagrecht aufstellen. Leistungswähler bei Kleinstellung so weit nach unten drehen, bis die Flamme rund brennt.
4. Zu geringer Schornsteinzug.	Schornsteinzug messen. Sollwert bei Vollbrand 0,12 bis 0,2 mbar. Beratung durch zuständigen Schornsteinfegermeister bzw. Kundendienst. Schornstein auf Dichtheit prüfen lassen. Prüfen, ob im Keller befindliche Reinigungsklappen dicht schließen.
5. Ungeeignetes Öl.	System entleeren, nach Reinigung Heizöl »EL« auffüllen.

IV. Flamme wirbelt stark und geräuschvoll

Ursache	Abhilfe
1. Beim Anheizen zu viel Öl im Brenner. 2. Leistungswähler zu schnell auf »groß« eingestellt.	Leistungswähler auf Kleinstellung »1« zurückdrehen und warten, bis überschüssiges Öl abgebrannt ist.

V. Ölgeruchsbildung

Ursache	Abhilfe
1. Beim Auffüllen wurde Öl verschüttet.	Übergelaufenes Öl sofort sauber aufwischen.
2. Tankfüllstutzen nicht verschlossen.	Verschlußdeckel dicht zudrehen.
3. Ölspuren in der Ölauffangschale.	Beim Füllen vergossenes Öl entfernen. Verschlußdeckel vom Öltank auf festen Sitz prüfen. Rohrleitungsverschraubungen auf Dichtheit prüfen, eventuell nachziehen. Ölauffangschale reinigen.

VI. Heizleistung ist ungenügend

Ursache	Abhilfe
1. Brenner erhält zu wenig Öl.	Abstellung wie unter Abschn. »1« beschrieben.
2. Ungeeignetes Öl.	Tank und Regler entleeren, Heizöl »EL« neu nachfüllen.
3. Das Öl ist zu kalt.	Öl aus Vorratsbehältern, die in ungeheizten Räumen aufgestellt sind, ist steif und dickflüssig. Deshalb soll das Heizöl vor dem Nachfüllen die Raumtemperatur haben.
4. Ungenügender Schornsteinzug.	Für richtige Zugverhältnisse – 0,12 bis 0,2 mbar Sorge tragen.
5. Feinsieb im Regler verstopft.	Reglersieb reinigen. Siehe Absatz: Ölregler reinigen.

Glaskeramik-Kochfeld

Sicherheit hat Vorrang bei Entwicklung und Konstruktion!

Das keramische Kochfeld ist mechanisch sehr stabil und verträgt ohne weiteres leichte bis mittlere Stöße. Falls durch mechanische Einwirkung Risse oder Sprünge in der Platte auftreten, muß das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden. Das keramische Kochfeld muß durch ein neues ersetzt werden.
Durch die großflächige Wärmeabgabe durch Strahlung sind an Kochtöpfen Kunststoffgriffe nicht geeignet. Beim Reinigen des Gerätes ist darauf zu achten, daß die Unterseite des Glaskeramik-Kochfeldes nicht zerkratzt wird. Die Unterseite am besten nur mit einem weichen Besen reinigen.

Beim Reinigen sind folgende Grundsätze zu beachten:

1. Reinigen Sie das Kochfeld, wenn es leicht verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch.Benutzen Sie dazu ein feuchtes, sauberes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

2. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungs- und Pflegemittel. Danach säubern Sie das gesamte Feld ausreichend mit klarem Wasser und reiben es mit einem sauberen Tuch trocken. Bitte achten Sie darauf, daß keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben! Das Kochfeld könnte sonst Schaden nehmen!

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken, die sich während des Kochens gebildet haben) beseitigen Sie am besten, wenn die Kochstelle noch warm (nicht heiß) ist.

Übergekochte Speisen weichen Sie zuerst mit einem nassen Tuch auf und entfernen anschließend die Schmutzreste mit einem Glas- oder Rasierklingenschaber. Danach reinigen Sie das Feld wie unter Punkt 2 beschrieben.

Eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - noch heiß - mit einem Glasschaber. Anschließend das Feld wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen. Sandkörner, die eventuell auf das Kochfeld gefallen sind, können beim Topfverschieben Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, daß keine Sandkörner auf dem Kochfeld verbleiben.

Bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumboden können sich durch Verschieben des Geschirrs auf dem Dekor des Kochfeldes Alu-Partikel ablagern (es bilden sich Glanzstellen). Bei dieser Erscheinung handelt es sich keinesfalls um eine Beschädigung des Kochfeldes. Entfernen der Rückstände ist mit handelsüblichen Reinigungsmitteln mühelos möglich.

Glaskeramik-Kochfeld

Anwendung, Reinigung und Pflege

Benutzen Sie ausschließlich Geschirr mit ebenem, glattem Boden - keinesfalls rauhem Boden (z.B. Töpfe aus Gußeisen oder mit beschädigtem Boden) - weil sie beim Verschieben die Fläche verkratzen.

Reiben Sie den Topfboden vor dem Aufsetzen trocken, weil Kalkablagerungen die Kochfläche beschädigen.

Die Kochfläche und der Topfboden müssen immer sauber sein - denn Schmutz und Speisereste (besonders zuckerhaltige), aber auch Sandkörner (die aus Versehen auf der Fläche liegen) und Rückstände von Reinigungsmitteln brennen beim Kochen in die Fläche ein und können diese beschädigen.

Das Zubereiten von Speisen in Alufolien und Kunststoffgefäßen auf der heißen Koch-fläche ist nicht zulässig.

Die Kochfläche ist sehr widerstandsfähig, jedoch ist sie nicht unzerbrechlich! Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche herunterfallen, können sie beschädigen.

Vor dem Reinigen den Herd abkühlen lassen. Zum Reinigen niemals kratzende Topfreiniger, grobe Scheuermittel, Rost- und Fleckentferner verwenden.

Notiz:

Notiz:

HAAS+SOHN

Gewährleistung:

Haas + Sohn leistet dem Erwerber Gewähr im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen. Die zweijährige Gewährleistungsfrist beginnt mit dem Zeitpunkt der tatsächlichen Übergabe zu laufen. Zum Nachweis ist die Rechnung vorzulegen.

Bei Anfragen, Ersatzteilbestellungen oder Reklamationen geben Sie bitte, die Typennummer und die Herstellernummer Ihres Herdes an.

Im Fall, dass an Ihrem Herd innerhalb der Gewährleistungsfrist ein Mangel auftritt wird Haas + Sohn diesen Mangel in kürzestmöglicher Zeit beheben (verbessern) oder wahlweise die mangelhafte Sache austauschen. Eine Vertragsaufhebung/Preisminderung ist ausgeschlossen, sofern dies nicht den gesetzlichen Bestimmungen widerspricht. Es dürfen nur Ersatzteile verwendet werden, die vom Hersteller ausdrücklich zugelassen bzw. angeboten werden.

Veränderungen am Kaufgegenstand, die mit der gewöhnlichen Nutzung verbunden sind (Schamotte, Vermiculite, Feuerrost, Glaskeramik und Dichtungen etc.), unsachgemäße Bedienung (z.B. Überhitzen), übermäßige Inanspruchnahme, Nachlässigkeit und Änderungen ohne Genehmigung von Haas + Sohn schließen eine Gewährleistung aus.

Bedingt durch die Wärmeeinwirkung kann es bei Herden mit Edelstahlrahmen zu Verfärbungen des Rahmens kommen. Diese Verfärbungen sind materialbedingt nicht vollständig zu vermeiden und daher kein Reklamationsgrund!

Vertrieb in Deutschland:

HAAS+SOHN OFENTECHNIK GMBH
Herborner Straße 7-9
35764 Sinn
Deutschland
Telefon: 02772/5010-0
Telefax: 02772/5010-99
e-mail:info@haassohn.com

www.haassohn.com

Zentrale:

HAAS+SOHN OFENTECHNIK GMBH
Urstein Nord 67
5412 Puch bei Hallein
Österreich
Telefon: 43/662/449 55-0
Telefax: 43/662/449 55-210
e-mail:office@haassohn.com

www.haassohn.com